



IDENTITÀ DI CHAMPAGNE 2018

LA MAISON DE CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT SARÁ LA NUOVA PROTAGONISTA: UN SUSSEGUIRSI DI APPUNTAMENTI IN CUI LE CREAZIONI DI GRANDI DONNE DELLA CUCINA ITALIANA SI ABBINERANNO ALLA SUA CUVÉE DE PRESTIGE, LA GRANDE DAME.

Identità Golose 2018

Milano, 3/5 marzo

Milano, marzo 2018 – **La Maison Veuve Clicquot** sarà la nuova protagonista della terza edizione di **IDENTITÀ DI CHAMPAGNE**, l'imperdibile appuntamento che si terrà all'interno del più importante congresso di cucina italiano, **Identità Golose**. Durante i tre giorni si alterneranno una serie di incontri in cui le prelibate creazioni di alcune grandi donne dell'alta ristorazione italiana (Cristina Bowerman, Martina Caruso, Caterina Ceraudo, Gaia Giordano, Antonia Klugmann, Rosanna Marziale, Aurora Mazzucchelli, Viviana Varese, Marianna Vitale) verranno abbinate alla **Cuvée de Prestige della Maison Veuve Clicquot: La Grande Dame 2006**. Questa scelta vuole sottolineare la volontà di Veuve Clicquot di accostare un prodotto d'alta gamma, come La Grande Dame, al mondo degli eccellenti talenti femminili in cucina.

Durante la durata di Identità di Champagne ci sarà l'occasione per far conoscere l'importante progetto portato avanti in questi anni da Veuve Clicquot: **Atelier des Grandes Dames**. Un network che ha lo scopo di sostenere i talenti femminili dell'alta ristorazione dando un riconoscimento all'impegno di queste donne, valorizzandone il successo e l'imprenditorialità, traendo ispirazione dalla figura da **Barbe-Nicole Ponsardin, Madame Clicquot**.

"Identità Golose è il palcoscenico nazionale della cucina d'autore e con Veuve Clicquot, che fin dal 1972 riconosce e valorizza a livello mondiale la diversità di genere in ambito manageriale e imprenditoriale, siamo orgogliosi di farne parte con Identità di Champagne - Atelier des Grandes Dames. Tre giorni all'insegna dell'eccellenza, nove appuntamenti con alcune delle più importanti Lady Chef italiane, nove incontri per riflettere e sostenere il talento femminile nell'alta ristorazione, forse uno degli ultimi soffitti di cristallo ancora da infrangere" afferma **Francesca Terragni**, Direttore Marketing e Comunicazione Moët Hennessy Italia.

A questo proposito, Identità Golose in collaborazione con Veuve Clicquot e Atelier des Grandes Dames, promuoverà sabato 3 Marzo una **tavola rotonda** - **"Il fattore umano, la visione al femminile"** - per approfondire e discutere delle tematiche relative al mondo femminile dell'alta ristorazione. Durante la tavola rotonda intervengono come relatrici le chef Cristina Bowerman, Caterina Ceraudo, Antonia Klugmann, Solaika Marrocco e la



Veuve Clicquot

■ REIMS FRANCE ■

sommelier Ramona Ragaini, e il direttore de La Cucina Italiana Maddalena Fossati, come moderatrice: insieme affronteranno l'importanza del tema del fattore umano visto come driver trasversale che riesce a dare la possibilità a una donna di intraprendere la carriera di chef senza rinunciare alla propria vita personale.

“È un grande onore essere per la prima volta a Identità di Champagne con Atelier des Grandes Dames, il network che abbiamo creato, nel nome di Madame Clicquot, per sostenere i talenti femminili dell'alta ristorazione” afferma **Carlo Boschi**, Senior Brand Manager Veuve Clicquot. *“Le protagoniste di quest'anno sono infatti grandi donne della cucina italiana che propongono le loro creazioni gastronomiche in abbinamento a La Grande Dame, Cuvée de Prestige della Maison. Un connubio perfetto di talento, passione e qualità. Per noi è un'occasione prestigiosa anche per far conoscere il nostro Atelier in un contesto d'eccezione della cucina italiana come è appunto Identità Golose.”*

Durante gli appuntamenti di **IDENTITÀ DI CHAMPAGNE**, nell'esclusiva **Lounge Veuve Clicquot**, l'**enologa della Maison Gaëlle Goossens** dialogherà con nove grandi chef donne, raccontando l'essenza della Cuvée La Grande Dame 2006, uno Champagne fresco, setoso ed elegante che rappresenta un tributo a Madame Clicquot, per poi arrivare al poliedrico abbinamento con le loro **eccellenti proposte gastronomiche**.

LA GRANDE DAME 2006

Creato nel 1962 e lanciato nel 1972 per celebrare il bicentenario della Maison, La Grande Dame è uno Champagne che rappresenta tanto un tributo a Madame Clicquot quanto il riflesso del territorio Veuve Clicquot. Per descrivere lo stile de La Grande Dame, quattro parole ne riassumono al meglio l'essenza: freschezza, setosità, eleganza e mineralità.

L'assemblaggio di base de La Grande Dame 2006 è costituito dal 53% di Pinot Noir proveniente dai Grand Crus di Aÿ, nella Grande Vallée de la Marne, e di Verzenay, Verzy, Ambonnay e Bouzy, nella Montagne de Reims. Lo Chardonnay forma il 47% dell'assemblaggio e proviene esclusivamente da tre Grand Crus: Avize, Le Mesnil-sur-Oger e Oger, nella Côte des Blancs.

Il colore è intenso con riflessi dorati. Il naso iniziale rivela uno sfondo minerale, salino, seguito da note floreali (acacia, peonia) e di frutti freschi (pesca, pera) e infine da note più tostate di nocciole e di mandorle tostate. Quando ossigenato, il bouquet diviene ricco e voluttuoso, con note di brioche, torroncino, zenzero e limone candito. In bocca è corposo e ben strutturato. La consistenza è croccante e setosa. La mineralità del calcare si sposa brillantemente con la corposa struttura e contribuisce alla lunghezza del finale. La nota finale è fresca e generosa, alludendo a un dosaggio discreto seguito da un lungo periodo di invecchiamento post-sboccatura che non disturba il naturale equilibrio del vino.

#LIVECLICQUOT #ATELIERDESGRANDES DAMES

www.veuveclicquot.com



Veuve Clicquot

■ REIMS FRANCE ■



Veuve Clicquot



@VeuveClicquotIT



@veuveclicquotitalia

Audace, determinata, lungimirante e creativa, nel 1805 Barbe-Nicole Ponsardin, Madame Clicquot, a soli 27 anni prende le redini dell'azienda di famiglia fondata nel 1772 dal suocero e riesce a portare il suo prezioso vino in tutte le corti d'Europa, conquistando un posto d'onore nella storia. Grande successo commerciale dell'epoca, lo Champagne Veuve Clicquot diviene presto un mito, "le vin roi" celebrato da letterati e poeti. Non a caso, Madame Clicquot, creatrice del primo Champagne Millesimato al mondo e della "table de remuage" (l'attuale pupitre), una delle prime donne d'affari della storia, è ricordata come La Grande Dame della Champagne, sempre fedele al suo motto: "Una sola qualità, la migliore". Motto che continua a rinnovarsi nelle Cuvée elaborate dalla Maison, ognuna resa unica da una nota particolare, adatta a un certo istante e a una certa occasione. Perché lo Champagne Veuve Clicquot nasce, ancora oggi, dal lavoro di uomini e donne uniti dall'amore per la propria terra e dalla volontà di creare un vino espressione dell'art de vivre contemporanea: audace, determinata, lungimirante e creativa.

Nel 1972, anno del bicentenario della Maison, ha preso il via il Premio Veuve Clicquot, per celebrare donne di tutto il mondo che siano espressione della personalità e dei valori di Madame Clicquot. Il sito www.veuveclicquot.com è dedicato alla scoperta della storia e dei valori della Maison, nonché della Season Veuve Clicquot, che segna le occasioni culturali, ludiche e sportive che la Maison offre agli estimatori dei suoi prestigiosi Champagne.

La Maison Veuve Clicquot Ponsardin appartiene al Gruppo LVMH (Louis Vuitton Moët Hennessy). Moët Hennessy fa parte di The European Forum for Responsible Drinking (EFRD), l'associazione dei principali produttori europei di alcolici, che sostiene iniziative mirate alla promozione di un consumo responsabile di alcool.

Per approfondimenti e ulteriori informazioni:

ROBERTA ANTONIOLI STUDIO PR - Ufficio Stampa Veuve Clicquot

Telefono : +39 02 89354827

Roberta Antonioli roberta@rantonoli.it - Verdiana Radaelli verdiana@rantonoli.it